Menu de fête

80 € le menu complet avec le choix des viandes ou au détail

6 pièces apéritives 15 €

- Croustillant d'œuf de caille au miroir de vin rouge
- Cromesquis de queue de bœuf et foie gras
- Brioche aux oignons et magret fumé
- Verrine de crabe et pomme verte au radis noir
- Pâte de fruit à la betterave, sablé au tourteau de noisettes
- Mini bouchée aux escargots de bourgogne beurre au Pontarlier
-

***

Compression de pot au feu de bœuf, foie gras et truffe noire,
crémeux d'artichauts au macis 22€

***

Rémoulade de saint Jacques et céleri rave au
caviar d'Aquitaine et citrons verts,
Chantilly aux zestes de citrons 18 €

***

Saint Pierre des côtes bretonnes contisé de réglisse,
topinambours cuisinés aux sucs d'arêtes et nori 22 €

***

Conchiglioni de chevreuil à la cuillère, gratin de cardons du bec d'allier
sauce poivrade truffée 26 €

Ou

Chapon de Bresse farcis dans les flancs châtaigne et truffes,
fricassée de légumes racines 26 €

Pour le chapon, vous avez la possibilité de le commander entier
(environ 6/8 personnes), farci et prêt à cuire
avec les conseils du chef pour la cuisson 50 euros/kg

- Garniture supplémentaire pour le chapon 8€/personnes
- (environ 150gr)

Ballotine de foie gras

250g (2/3 personnes) 24 euros
375g (4 personnes) 34 euros
500g (6 personnes) 44 euros

Saumon fumé tranché :

250g (2/3 personnes) 21 euros
375g (4 personnes) 30 euros
500g (6 personnes) 38 euros

Saumon mariné gravelax tranché :

250g (2/3 personnes) 21 euros
375g (4 personnes) 30 euros
500g (6 personnes) 38 euros

Magret fumé tranché

100gr 10 euros